

www.SztukaKulinarna.pl

Ciasto na pizze

ilość porcji **4** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	szklanka	mąka pszenna	
1	szklanka	woda	
50	gram	drożdże	
2	łyżki	oliwa (olej)	
1	łyżeczki	sól	
1	łyżeczki	cukier	

Przepis Drożdże rozdrobnić i rozmieszać z trzema łyżkami wody, połową łyżeczki cukru i szczyptą soli. Dodać trzy łyżki mąki, dokładnie wymieszać. (Można odstawić na pół godziny w ciepłe miejsce.)

Do mąki z solą wlać roztwór drożdżowy i wymieszać i zagnieść dość miękkie ciasto (jeśli będzie za twarde, wlać jeszcze trochę wody), dolać oliwę, wszystko razem ponownie zagnieść.

Ciasto można wyrobić w automacie do pieczenia chleba (najczęściej posiadają odpowiedni program do wyrabiania ciast drożdżowych - wyrabianie + pogrzenie i wyrośnięcie, czas najczęściej ok 1 - 1,5 godziny). W automacie - wsypujemy przesianą mąkę wymieszaną z solą dodajemy drożdże rozpuszczone w wodzie - załączamy program i mamy gotowe ciasto.

Ciasto można piec w kilka minut po zagnieceniu - rozwałkować i przełożyć na blachę. Wystarczy mu te ok 10 minut, w czasie których będziemy przygotowywać składniki na farsz.

W zależności jaką pizzę chcemy na grubym czy cienkim cieście rozwałkujemy mocniej lub słabiej. (jak chcemy grubą rozwałkowujemy słabiej, możemy też po rozwałkowaniu poczekać troszkę dłużej aby ciasto podrośło)

Można rozwałkować ciasto na trochę większy placek niż forma, a potem w brzegi zawinąć paseczki sera żółtego. Ser stopi się podczas pieczenia, a ciasto zrobi się bardziej apetyczne, na trochę wyższy brzeg z serem żółtym nie nakładać już nadzienia.

Piec w temp. 180-200°C ok. 15 do 40 minut w zależności od składników - tak aby ładnie się przypiekło.

Sos robimy np. wg tych przepisów

[Sosy do pizzy](#)

Zobacz też [przepisy na pizzę](#)

Składniki